SAISON 2

WismeR

innover
crusiner
partager

DES POSSIBILITÉS ILLIMITÉES : smoothies - soupes chaudes ou froides - cocktails - desserts glacés

BLENDER TOTAL NUTRITION CENTER 5200

Depuis près d'un siècle, Vitamix stimule la création de nouveaux plats savoureux, aussi bien chez vous que dans les restaurants du monde entier. Véritable tour de force sans équivalent, la technologie de mixage d'une machine Vitamix fait ressortir la saveur des ingrédients sains et naturels. Conjuguant vitesse et précision, les produits Vitamix simplifient le travail en cuisine et contribuent à réaliser les aspirations culinaires de chacun.

Bien plus qu'un blender

Avec le Vitamix Total Nutrition Center, il est possible de réaliser plus de 50 tâches en cuisine plus facilement et plus rapidement avec de meilleurs résultats qu'auparavant.
La puissance du Vitamix permet de mixer une très grande variété d'aliments, mêmes les plus résistants, de réaliser de surprenantes combinaisons d'aliments et d'en apprécier les saveurs.
Il offre de nombreuses possibilités pour réaliser des repas tout aussi nutritifs que créatifs. Smoothies, jus, soupes chaudes et crues, soupes froides, sorbets, glaces, mousses, purées de fruits ou de légumes, cocktails, milk-shakes, farines, pâtes à pain, à pizza, à gâteau, sauces, émulsions, tapenades, etc.
Le Vitamix vous accompagne chaque jour du petit déjeuner au dîner.

DES CAPACITÉS ÉTONNANTES

ÉMINCER, CRÉMER, MÉLANGER, MIXER, CHAUFFER, MOUDRE, PILER, PÉTRIR, ÉMULSIFIER, CONCASSER, BATTRE, FOUETTER, ETC.

GARANTIE 7 ans

TNC5200B **TNC5200W** **TNC5200BSF** **TNC5200R**

Caractéristiques techniques

Moteur d'une puissance de pointe de 2 Chevaux	
Vitesse variable	de 17 à 390 km/h
Consommation	1000 à 1200 W
Alimentation	220 - 240 volts 50-60 Hz
Dimensions (cm)	H 51,44 x l 20,32 x L 22,85
Dimensions emballage (cm)	H 34 x L 43 x l 30
Longueur du cordon ajustable	de 46 cm à 2 m
Poids	7,5 kg

Sans Bisphénol A

Livré avec :

Bol grande contenance 2 litres.
Poussoir breveté pour pousser les aliments
Livre de recettes

Bol 0,9 l
Réf V09

Bol 1,4 l
Réf V14

Bol 2 l
Réf V2

BLENDER PRO 500

Doté de 3 programmes automatiques pour les smoothies, les soupes et les desserts glacés, le Professional Series 500 permet de réaliser automatiquement les recettes, pour davantage de liberté. Le programme s'arrête une fois le cycle terminé.
Les cuisiniers peuvent également utiliser la fonction de contrôle variable de la vitesse et le bouton à impulsion pour contrôler la texture de chaque plat.

PRO500

Fonction de contrôle variable de la vitesse : offre flexibilité et créativité
Bouton à impulsion : démarre et arrête la machine sur commande pour créer une grande variété de textures.
Moteur d'une puissance de pointe de 2 chevaux : la pointe de la lame peut atteindre 386 km/h, permettant ainsi de mixer les ingrédients les plus résistants, et de chauffer la préparation.
Bol de 2 litres résistant aux chocs et sans bisphénol A
Conçu pour produire un puissant vortex
Couvercle anti-débordement avec prise amovible
Sceau de sécurité permettant l'ajout d'ingrédients lors de la préparation
Poignée ergonomique

crèmes – mousses – purées - fondues - sauces - marinades - pâtes à pain, à gâteaux, …

les blenders

TRIBEST

Personal Blender

Le Personal Blender de Tribest permet de réaliser des boissons individuelles. Parfait pour vos petits-déjeuners et vos encas vitaminés, ce petit blender permet de réaliser des smoothies frais, des milk-shakes, des purées, des mousses, des soupes, et plein d'autres recettes. Il aide à tenir un mode de vie sain et permet de consommer très facilement sa dose quotidienne de fruits et légumes.

Mixez et dégustez !

Facile d'utilisation, il est puissant et permet de mixer fruits et légumes frais, glace et fruits congelés, en quelques secondes. Tel un grand verre, il est possible de boire directement son smoothie dans le bol où les fruits sont mixés, ou encore de l'emporter avec soi grâce au couvercle hermétique.

A chacun ses goûts

Parfait pour les petites quantités, le Personal Blender permet de faire à chacun le smoothie qu'il aime avec les ingrédients qu'il souhaite.

Petit et pratique

Léger et compact, le Personal Blender vous accompagnera partout. Il est facile à nettoyer, ses bols peuvent se mettre au lave-vaisselle.
Multifonctions, il permet également de moudre des grains de café, des noix, ou toutes sortes de graines.

Caractéristiques techniques

Dimensions	13,71 x 33 x 27.94 cm
Poids	2,26 kg
Puissance	200 W

Sans BPA

Contenu du carton :
1 bloc moteur
2 petits bols, 150 ml
2 moyens bols, 300 ml
2 bols XL, 450 ml
2 ensembles lames

Réf : PB-250 XL

appareil à boisson végétale

TRIBEST

Soyabella Robot à laits végétaux

Le robot SoyaBella permet de réaliser des laits végétaux frais à tout moment de la journée, en moins de 15 minutes.
Il est conçu pour réaliser du lait de soja frais, des laits de noix, de noisettes, d'amandes, de noix de cajou, du porridge, du lait de riz, ou mêmes des soupes. Une infinité de recettes délicieuses s'offrent à vous.

C'est un moyen facile et rapide pour avoir une boisson fraîche, saine et faite maison. Il suffit d'ajouter de l'eau à ses germes de sojas, le robot fait le reste, vous obtenez au bout de 15 minutes du lait de soja frais. Les laits de fruits secs se fabriquent plus rapidement, en seulement 30 secondes.

Le Soyabella peut également moudre vos grains de café.

Réf : SB-132

Le robot dispose d'une fonction soupe. Mixée et chauffée à l'aide d'une résistance, la soupe est prête en 15 minutes seulement.
La conception du robot Soyabella permet d'éviter les débordements et la surchauffe des préparations.

Kit Tofu :

Le modèle SB-132 dispose d'un kit Tofu qui presse votre lait de soja frais pour en faire un tofu nutritif qui accompagnera vos mets ou remplacera la viande.

Kit tofu intégré

Caractéristiques techniques

Réf : SB-132

Puissance moteur	220 W
Volume de la cuve	0,9 L
Poids	3,2 kg
Taille	25,4 x 20,3 x 30,5 cm

appareil à boisson végétale

ChufaMix® Veggie Drinks Maker

CHUFAMIX

Le ChufaMix est l'outil le plus efficace pour presser des fruits secs, des céréales, des graines ou des herbes.
Il vous permet d'élaborer des boissons végétales naturelles d´une façon rapide et simple en conservant tous les éléments nutritifs et la saveur originale des matières premières.

De nombreuses possibilités :

- **Laits de fruits secs :** amandes, noix, noisettes, châtaignes, cacahuètes, noix de cajou, pistaches, pignons, amandes de terre, macadamia, etc.
- **Boissons aux céréales :** avoine, riz, épeautre, millet, etc.
- **Laits de graines :** quinoa, sésame, chanvre, courge, tournesol, melon etc.
- **Lait de soja**
- **Et bien d'autres créations**

Le Chufamix s'utilise avec un mixeur plongeant, pour broyer les végétaux dans le filtre, en 2 petites minutes vous avez une boisson fraîche, saine et naturelle.

Idée recettes : Boisson aux céréales

Ingrédients :
· 1 litre d´eau chaude (<85º C)
· 50 grammes de céréales en flocons ou graines mouillées (d´avoine, riz, épeautre…)
· 40 gr de sucre, miel ou sirops naturels/ 1 cuillère de stevia en herbe/20 ml d´agave
· 1 cuillère d´huile de sésame, ou de l´huile vierge de tournesol
· 1/10 pelure de citron ou 1/6 d'orange
· Une pincée de cannelle
· Une pincée de sel

Préparation :
1 - Introduire 1litre d´eau très chaude dans le récipient
2 - Introduire la matière première dans le verre filtrant
3 - Introduire le mixeur (à basse vitesse), et battre pendant 1 minute
4 - Extraire le verre filtrant de l´eau, introduire le pilon Chufamix doucement, et écraser jusqu´à presser les dernières gouttes de la pulpe.
5 - Les boissons naturelles doivent être toujours conservées au réfrigérateur (max 5 jours)

Réf CHUFA

Préparez vos boissons végétales en 6 étapes

1. Remplir le réservoir jusqu'au repère de 1/2 litre ou 1 litre avec de l'eau.
2. Introduire le filtre dans le récipient.
3. Verser les fruits secs, les graines ou les céréales à l'intérieur du filtre.
4. Introduire le mixeur plongeant (non inclus) et remuer pendant 1 minute.
5. Placer le mortier dans le filtre et appuyer doucement pour extraire les dernières gouttes.
6. Facultatif: Ajouter du sucre ou un autre édulcorant.

les extracteurs

JUPITER

Juicepresso

GARANTIE 2 ans

Extracteur de jus vertical

L'extracteur de jus Juicepresso permet de réaliser tout type de jus de fruits et/ou légumes. Grâce à la nouvelle technologie unique de la vis sans fin, vous obtenez un jus frais facilement et sans effort. Cet extracteur à vitesse lente permet de presser les aliments sans les échauffer. Il vous permet également de réaliser des jus d'herbes.

Réf 867100

Réf 867200

Réf 867400

Processus intelligent

Les vitamines et enzymes sont conservés ! La technologie 3 en 1 libère les arômes et permet d'extraire un jus homogène réduisant la perte nutritive contenue dans la pulpe. Il permet également d'extraire un maximum de jus.

Grâce au filtre intégré à la vis sans fin, le nombre de pièces est limité, et le montage et le nettoyage deviennent un jeu d'enfant. Les sorties étroites prévues pour le jus et les résidus permettent d'utiliser le Juicepresso en toute sécurité. Le Juicepresso est également équipé d'un bouton de fonction réversible.

L'extracteur de jus Juicepresso est silencieux. Son design élancé et moderne s'intégrera facilement à votre cuisine.

Caractéristiques techniques

Puissance	150W / 230V
Vitesse de rotation	40 tours/minute
Poids	4,8 kg
Dimensions (l xH xP)	15 x 43,5 x 20 cm
Corps	plastique ABS résistant aux chocs
Vis sans fin	Polyétherimide de qualité élevée avec fibre de carbone (ULTEM)
Passoire	acier inoxydable

Equipement

Tambour avec déflecteur intégré.
Tubulure de remplissage.
Bouchon.
Vis sans fin à pression avec passoire intégrée.
Un récipient pour le jus et un pour la pulpe, de 1,5 litre.
Brosse nettoyante.

les extracteurs

TRIBEST

Green Star Elite

Extracteur de jus horizontal

GARANTIE 5 ans

Réf : GSE-5000

La technologie avancée du modèle GSE-5000 permet de réaliser des jus de tous fruits et légumes et d'en garder encore plus de vitamines, minéraux, oligoéléments, sels minéraux et enzymes. Il est également possible de presser des herbes, branches et feuilles.

Le Green Star Elite permet de conserver les jus au réfrigérateur jusqu'à 24h sans en perdre leurs nutriments. Les cylindres pressent délicatement le jus pour en dégager un minimum de chaleur et en absorber un minimum d'oxygène. Les enzymes et les vitamines sont ainsi préservés, et l'oxydation y est retardée.

Le Green Star Elite est aussi idéal pour réaliser vos propres pâtés végétaux ou des sorbets pour l'été.

Mouliner, mélanger, presser

Fonctionnant en 3 étapes, il permet de garder les vitamines et les minéraux dans chaque jus.

Mouliner : les vis jumelées broient tous fruits et légumes, ou céréales, en une fine purée.

Mélanger : les rainures arrondies des premiers filetages sont disposées à la verticale permettant d'écraser délicatement les aliments et de les travailler le plus lentement possible.

Presser : orientées de façon plus oblique, les spirales des vis récupèrent au maximum l'eau et les composants actifs des aliments.

La fibre des fruits et légumes pressés est alors quasi sèche, gardant le meilleur du jus et de ses éléments nutritifs.

Caractéristiques techniques

Mécanisme	vis jumelées jumbo
Dimensions	55 x 25 x 43 cm
Poids	15 kg
Vitesse de rotation	110 trs/mn
Puissance	200 watts

TRIBEST

Z-Star 710

Extracteur de jus manuel

L'extracteur de jus Z-Star 710 est conçu pour être résistant et efficace dans l'élaboration de vos jus d'herbes, de légumes et de fruits. Léger et compact, il vous permettra de savourer des jus vitaminés où que vous soyez. Muni d'une pince de fixation, il est possible de l'installer sur une table ou un plan de travail.

GARANTIE 1 an

Réf. Z-710

Sans électricité et sans effort

Sa grande manivelle en acier procure une parfaite transmission de force pour une plus grande facilité d'utilisation. La nouvelle vis d'extraction en ultem écrase au maximum les éléments durs comme les légumes et permet d'extraire une plus grande quantité de jus pour la même quantité d'aliments. En quelques secondes, vous obtenez un jus vitaminé fin et homogène.

So Fresh !

Cet extracteur manuel permet de ne pas échauffer les aliments, contrairement à un extracteur électrique, et de garder ainsi toutes les vitamines, les oligoéléments et les minéraux

Caractéristiques techniques

Mécanisme	vis unique
Dimensions	33 x 29 x 13 cm
Poids	2,95 kg
Longueur de la manivelle	19.1 cm
Vitesse de rotation	manuelle

Certification GS

Livré avec

1 extracteur de jus manuel
2 tamis (1 tamis à jus / 1 tamis plein)
1 récipient collecteur de jus et pulpe
4 buses d'extraction
1 poussoir en plastique
1 brosse de nettoyage

moulin à pavot

JUPITER

Moulin à Pavot manuel Jupiter

Pratique, le moulin à pavot permet de moudre et écraser des graines de pavot, des graines de lin et autres graines oléagineuses.

Caractéristiques

• **Boitier et trémie**	en acier inoxydable laqué
• **Poids**	0,9 kg
• **Dimensions l x H x P**	7 x 24,5 x 17 cm
• **Réglage en continu du degré d'écrasement**	
• **Trémie et serre-joint intégrés**	

Réf. 560 400 | rouge
Réf. 560 300 | jaune
Réf. 560 200 | crème
Réf. 560 500 | blanc

germoir

TRIBEST

Germoir FRESHLIFE 3000 :

Grâce à son système d'arrosage automatique, le germoir Freshlife permet de faire pousser des graines chez soi avec une grande facilité d'entretien.
De petite taille et fonctionnel, ce germoir dispose de 2 niveaux. Pour une germination plus abondante, vous avez la possibilité d'ajouter jusqu'à 2 autres niveaux.

GARANTIE 1 an

Réf. FL-3000

Optez pour une vie saine et pleine de vitalité

A l'abri de tout agent chimique, avec pour seules adjointes l'eau et la lumière du jour, les nouvelles pousses sont une source d'énergie et de nutriments vitaux à l'organisme. Graines de luzerne, de trèfle, de lentilles, de soja, etc. les possibilités sont infinies. Ce germoir vous fera pousser toutes sortes d'herbes pour accompagner vos mets ou élaborer des jus.

Cultivez malin !

Le germoir Freshlife permet d'obtenir une température idéale pour une croissance rapide de vos pousses. L'arroseur s'active toutes les 25 minutes et alimente les pousses en une pluie fine pendant 5 minutes. Son réservoir d'eau dispose également d'un système de contrôle de la quantité et de la pression. La culture de graines dans le Freshlife vous apporte une quantité suffisante pour subvenir aux besoins d'un couple au quotidien.

Pour une production supérieure, le germoir est extensible jusqu'à 4 niveaux.

Caractéristiques techniques

Puissance	15 W
Dimensions	28,3 x 28,3 x 38 cm
Poids	3,63 kg
2 compartiments	
Cuve d'eau séparable	
Pompe et arroseur	

Sans Bisphenol A

les déshydrateurs

TRIBEST

Sedona Combo

Le Sedona Combo permet de déshydrater à basse température tout type de fruits, légumes, herbes, fleurs, viandes et poissons. La déshydratation des aliments en qualité crue, à une température inférieure à 40°, préserve le maximum de qualités nutritionnelles. La température du Sedona Combo se règle de 30° à 68° C.

Innovation Fast & Raw

Il est possible de régler ce déshydrateur en 2 étapes séquentielles, en mode « Rapide » à 68° pendant les premières heures et en mode « Cru » 47° ou moins pour le temps restant de la déshydratation. Ces deux modes peuvent travailler séparément.

Technologie à double ventilateur

Equipé de 2 zones de déshydratation indépendantes en haut et en bas, vous pouvez les utiliser séparément et ajuster votre consommation énergétique. L'air chaud est soufflé de façon très homogène d'arrière en avant sur chaque plateau de séchage.

Technologie digitale

Le temps et la température de séchage peuvent être ajustés avec une grande précision grâce au panneau de commandes digitales et à la minuterie électronique.

GARANTIE 2 ans

Réf : SD-P9150

Minuterie électronique.
Temps de séchage jusqu'à 99 heures.
Thermostat numérique.
Circulation d'air horizontale.
Eclairage intérieur.
Porte en verre pour un contrôle visuel du séchage
Panneau d'affichage amovible.
Tapis de récupération de débris pour faciliter le nettoyage
Mode silencieux.

Livré avec :

9 plateaux sans BPA
1 plaque de séparation
1 récipient récupérateur de miettes

Caractéristiques techniques

Nombre de plateaux	9
Dimensions externes	L 43 x P 51 x H 37 cm
Dimensions intérieures d'une grille	35,5 cm x 29,5 cm
Poids total	13,6 kg
Amplitude de chauffe	de 30 à 68°C
Puissance	600 W

les déshydrateurs

Ezidri

Ils permettent de déshydrater les fruits, les légumes, les champignons, la viande, le poisson, les herbes, les épices, les liquides.

Ces séchoirs sont dotés d'un système de circulation d'air horizontale permettant de déshydrater chaque plateau individuellement tout en conservant les qualités gustatives de chaque aliment.

***Permet de réaliser de nombreux décors** (sels d'agrumes, …)*

Sels d'agrumes

Coing sèché

Sèchage pétales de rose

Pétales de roses cristallisés

Snackmaker

GARANTIE 1 an

Caractéristiques techniques

Tension	230-240V
Fréquence	50Hz
Puissance	500 W
Contrôle de température	3 positions 35°C - 50°C – 60°C
5 Plateaux (extensible à 15 plateaux)	
Composition	plateaux pour aliments en ABS Polycarbonate
Sécurité	résistance avec thermostat moteur avec disjoncteur thermostatique

Un guide d'utilisation indique la température à sélectionner en fonction des aliments à déshydrater.

Réf : EZI. 02

Accessoires

Réf. GSE-5000

Lot de 2 plateaux supplémentaires
Réf : EZI.08

Grilles à herbes
Pour les petits aliments ou les herbes
Réf : EZI.11

Plaques à liquide
Elles permettent de réaliser de délicieuses crêpes de fruits
Réf : EZI.10

Ultra FD1000

GARANTIE 1 an

Réf : EZI.03

Caractéristiques techniques

Tension	230-240V
Fréquence	50Hz
Puissance	1000 W
5 Plateaux (extensible à 30 plateaux)	
Contrôle de température	variable de 30°C à 63°C
Composition	plateaux pour aliments en ABS Polycarbonate
Sécurité	résistance avec thermostat moteur avec disjoncteur thermostatique

Accessoires

Lot de 2 Plateaux pour aliments
Réf : EZI. 04

Plaque liquide
Réf : EZI.06

Grille
Réf : EZI.07

le four vapeur bio

Four vapeur Dejelin BIO PUR

Réf. 8203.33 BIO

Le four vapeur Dejelin facilite la cuisine au quotidien ou lors de grandes occasions. Ses paniers permettent de gérer différents plats en même temps. Une parfaite circulation de la vapeur, une minuterie, différents degrés de température,... les fonctions du cuiseur Dejelin permettent de réussir tous ses plats et d'en apprécier toutes les saveurs grâce à la cuisson à la vapeur.

LES ATOUTS

- Four multifonctions et modulable
- Cuisson rapide et Cuisson à basse température
- 1700 W pour une production de vapeur de 50 gr/min en moins de 2 minutes
- Double parois : perforations sur toutes les parois des paniers pour une circulation optimale de la vapeur

Economie d'énergie

Les 1700 W sont sollicités au cours des premières minutes d'utilisation. Lorsque la production de vapeur est atteinte, 1 des 2 éléments chauffants s'arrête et seul l'élément chauffant de 860 W fonctionne pour assurer une production constante de 50 gr/min.

Confort d'utilisation

Cuisson sans surveillance ! La cuisson s'interrompt automatiquement lorsque la minuterie sonne.
Une alarme se met en route en cas d'absence d'eau.
Deux thermostats de sécurité empêchent une surchauffe ou toute autre anomalie.

Entretien aisé

Les paniers, les rehausses, le couvercle et les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Caractéristiques techniques

2000 W – 220/230 V – 50 Hz	
Capacité de cuisson	10 à 15 Kg/h

Livré avec

3 réhausses en tritan
2 paniers inox perforés
1 panier récolteur de jus bio
3 séparateurs de paniers
1 couvercle en verre trempé
1 bol à riz en porcelaine de 1 l
1 plateau de service en inox
2 bols sauciers en inox
1 bain marie en inox
1 cuit œufs en inox
2 maniques
1 livre de recettes

Nombreux accessoires en option

Garanti sans bisphénol A

LES POSSIBILITES DE CUISSON

Fonction cuiseur vapeur
Fonction Bain-marie (pour réchauffer un plat en sauce)
Fonction cuisson à l'étouffée (boeuf bourguignon)
Fonction yaourtière
Possibilité de stériliser et conserver les repas préparés

Position 100°C pour la cuisson à la vapeur de la plupart des aliments y compris les cakes, la viande,…
Position 80 °C pour la cuisson du poisson afin d'éviter l'émulsion dans la cuve chauffante provoquée par la laitance de certains poissons.
Le slow cooking pour faire mijoter des plats en sauce, des papillotes, des œufs, etc.
Position 60 °C pour maintenir au chaud les préparations, sans en modifier l'état de cuisson, aussi longtemps que vous le souhaitez.

Entrées, potages, viandes, poissons, sauces, légumes, moules au vin blanc, accompagnements, fruits, cakes, desserts au Bain-marie,…
Mille et une idées sont réalisables avec le cuiseur vapeur Dejelin.

Les accessoires

82522
Set confort panier perforé 65 mm
Rehausse en PC GN 1/2

82530
Cuve bain-marie 20 mm
82531
Cuve bain-marie 40 mm
82532
Cuve bain-marie 65 mm

829004
Set de 2 bols sauciers

82412
Couvercle
en verre trempé

829002
Cuits œufs inox
(15 œufs)

829100
Bol à Riz - Compote Terrine / porcelaine 1 l
avec couvercle plateau

82941
Plateau de service GN 1/2

829013
Set 2 bols sauciers
+ bol à riz, terrine…
Porcelaine avec couvercle plateau 1 l

82411
Couvercle de présentation GN 1/2

82410
Couvercle de conservation GN 1/2

82413
Couvercle de cuisson
en Inox

82423
Rehausse en TRITAN
GN 1/2

82528
Set rehausse panier récolteur de jus
Bio-Gastronome
(panier + rehausse)

82527
Panier récolteur de jus
Bio-Gastronome
Récolte les extraits de cuisson (panier)

82860
Set de 2 séparateurs mobiles Inox 65 GN 1/2

Ref : 829005
le cuit asperges

Dejelin NutriSteam

Le four vapeur Dejelin existe aussi en petit modèle : le **Dejelin NutriSteam** comporte 2 réhausses. Il est extensible jusque 5 paniers modulables, et s'utilise avec toute la gamme d'accessoires Dejelin.

Livré avec : 2 paniers perforés en inox, 1 séparateur en inox, 1 couvercle en verre trempé, 1 bol à riz en porcelaine, 1 livre de recettes, 2 maniques.

Réf : 8200.21

le robot Ankarsrum original

L'histoire

En 1940, le concepteur industriel Alvar Lenning a développé en Suède le premier robot de cuisine, en se focalisant sur sa fonctionnalité, sa qualité et son design. A l'époque, les familles consommaient majoritairement des produits faits maison pour restreindre leurs dépenses. L'Ankarsrum est alors devenu l'élément incontournable de toutes les cuisines. Il n'a cessé de s'améliorer tant dans la conception que dans la diversité des couleurs et des accessoires.

GARANTIE 5 ans Fabriquer en Suède

L'Ankarsrum Original vous aide à réaliser toutes vos envies culinaires, mêmes les plus ambitieuses. Equipé d'un minuteur, il offre la possibilité de régler le temps de pétrissage et de vaquer à ses occupations pendant que l'appareil prépare la pâte. Le design unique du rouleau et du racloir donne une pâte homogène rapidement, en imitant les mouvements du pétrissage à la main.

Mille et une recettes sont possibles avec l'Ankarsrum Original, livré avec un kit pâtisserie, il permet de réaliser pain, gâteaux, brioches, pâte à pizza, cookies, pâte à crêpes, etc.

Robuste, fiable et puissant, l'Ankarsrum est le robot que l'on se transmet de mère en fille.

Caractéristiques techniques

Puissance	800 W
Dimensions (mm)	H 360 x L 268 x P 400
Poids	8.7 Kg
Capacité de pâte liquide	7 L
Capacité de pâte (produit fini)	5 Kg
Dispositif de verrouillage	

Une large gamme d'accessoires complète l'Ankarsrum et le transforme en véritable "centre culinaire" multifonctions.

Livré avec :

- 1 bol inox de 7 litres
- 1 couvercle pour le bol de travail
- **Base pâtissière :**
  1 rouleau à pâte
  1 couteau à pâte
  1 spatule
  1 crochet pétrisseur
  1 batteur double avec bol plastique de 3,5 litres
- 1 mode d'emploi

AKM6220OR

AKM6220CL

AKM6220RB

AKM6220PB

AKM6220B

AKM6220MW

AKM6220PG

AKM6220PP

AKM6220R

AKM6220C

AKM6220BC

Accessoires en option

LES INDISPENSABLES

Hachoir à viande

Ce hachoir robuste en aluminium permet réaliser des pâtés de campagne, des steacks hachés, des terrines, des hachis Parmentier, des tartares de viande et de poissons,…

Livré avec un couteau à 4 lames, 1 grille de 4,5 mm, 1 large plateau, 1 poussoir, 1 accessoire à farcir les saucisses (diam. 20 mm) et 1 protection anti-éclaboussures.

Réf. MM6120

Tranchoir à légumes

Livré avec un cylindre à râper moyen, un cylindre à râper gros, un cylindre à trancher

Réf. VS6120

Option

3 râpes supplémentaires
Réf. ED6120

PATES AL DENTE

Grâce à l'accessoire à pâtes de votre robot **Ankarsrum® Original**, vous obtiendrez très simplement tous types de pâtes, épaisses ou fines auxquelles vous pourrez ensuite donner la forme souhaitée.

Accessoire à pâtes
Réf PD6120

Râpe pour parmesan, chocolat , etc.
Réf G6120

Laminoir
Réf. AAPL

Spagetti
Réf. AAPS

Tagliatelle
Réf. AAPT

Pour bien commencer la journée

Un bon petit-déjeuner permet de bien démarrer la journée. Grâce à des accessoires tels que le moulin à müesli, le blender et presse-agrumes, vous pouvez préparer des jus de fruits frais, smoothies aux baies et du müesli riche en fibres.

Idée recette : Smoothie

Coupez une demi banane, ajoutez deux cuillères à soupe de noisettes, deux dl de fraises, framboises ou myrtilles, un dl de yaourt nature et une cuillère à café de miel. Mélangez les ingrédients grâce au blender jusqu'à ce que le smoothie soit lisse. Servez garni de baies fraîches.

Préparation du café frais

Le broyeur à café (moulin à grains) vous permettra d'obtenir un café fraîchement moulu, à partir de vos grains de café.

Blender	**Réf. Blend6120**
Presse agrumes	**Réf. CP6120**
Moulin à farine	**Réf. AMF6120**
Moulin à céréales	**Réf. GM6120**
Appareil à cookies	**Réf. AAF**

Moulin à farine

Moulin à céréales

Appareil à cookies

COULIS ET COMPOTES

La passoire à coulis vous permet de profiter de vos fruits et légumes tout au long de l'année, en les transformant en purée, en compotes, etc.

Accessoire Passoire
Réf. S6120

les machines à emballer sous vide

GARANTIE 2 ans

MAGIC VAC

Fabriquées par une usine spécialisée dans les pompes pour l'électromédical, ces machines bénéficient d'un très haut niveau de technologie et de fiabilité. Celles-ci ne sont pas de simples soude-sacs traditionnels qui aspirent un peu d'air, mais de véritables machines à faire le vide.
Grâce à leur pompe à piston en nylon et en carbone issue de la technologie électromédicale, elles peuvent réaliser un taux de vide allant jusqu'à 70cm/Hg (0,85 bar).
Elles permettent de conserver les aliments 3 à 5 fois plus longtemps qu'avec les méthodes de conservation habituelles.

	NORMAL	SOUS VIDE
Réfrigérateur		
*Viande rouge	3/4 jours	8/9 jours
*Viande blanche	2/3 jours	6/9 jours
Légumes	1/3 jours	7/10 jours
Fruits	5/7 jours	14/20 jours
Soupe	2/3 jours	8/10 jours
Congélateur		
- Viande	4/6 mois	15/20 mois
- Poisson	3/4mois	10/12 mois
- Légumes	8/10 mois	18/24 mois
Température ambiante		
- Pain	1/2 jours	6/8 jours
- Fruits secs	3/4mois	12 mois
- Gâteaux	4/6mois	12 mois

Ce tableau est indicatif car la durée de conservation des aliments dépend de leur fraîcheur initiale, des modalités de leur préparation, de leur conservation et d'un usage correct de la ligne Magic Vac.

Les aliments préconfectionnés ne doivent jamais être consommés au delà de la limite indiquée sur l'emballage original.

Les aliments précédés d'une * doivent être conservés au réfrigérateur à une température de + ou – 3 ° C.

Véritables machines à faire le vide, les machines MAGIC VAC peuvent réaliser un taux de vide allant jusqu'à 97 %.

La mise sous vide présente de nombreux avantages :

- Meilleure conservation des aliments
- Réduction de l'oxydation et des bactéries
- Congélation rapide grâce à l'absence d'air entre le sac et le produit
- Absence de givre sur les aliments
- Gain de place et rangement facile
- Visibilité totale des produits grâce aux sacs transparents

CHEFFY

Machine pour mise sous vide en bac CHEFFY. Pratique et ultrarapide, cette petite pompe avec transformateur s'utilise avec des récipients, des couvercles universels ou des bouchons.
Livrée avec
- 1 bac 2,5 L
- 1 couvercle universel grand modèle
- 1 lot de 2 bouchons

Taux de vide maxi	0,80 bar
Dimension (cm)	20 x 14 x5 (h)

Réf : VA13PK1

FLAEM Baby Colibri

Le fait maison au quotidien pour votre bébé
Avec la pompe sous vide Colibri Baby, élaborez tous les plats cuisinés que vous voudrez pour votre enfant, soupes, purées, compotes, boissons,… et conservez les jusqu'à 5 fois plus longtemps !

Cette petite pompe sous vide avec transformateur exerce un taux de mise sous vide de - 0,84 bar. Avec le Colibri Baby, la mise sous vide est simple, rapide et garantie. En 5 à 10 secondes votre petit pot est sous vide.

Livré avec :
- 1 système pour conditionnement sous vide Colibrì avec base de support et transformateur
- un couvercle universel
- un récipient « Family » 0,75 litres

Les récipients livrés avec le Colibri Baby ainsi que tous les autres accessoires en option sont garantis **sans Bisphénol A.**
Les pots peuvent être conservés au réfrigérateur ou au congélateur.

Réf : VA30PK1

les machines à emballer sous vide

ELITE300 PLUS

Aspiration automatique à la fermeture de la machine.
Soudure automatique.
Contrôle visuel de la soudure par voyant.
Bac de récupération des liquides.
Entièrement démontable et lavable au lave-vaisselle.
Prise tuyau extérieur pour mise sous vide des accessoires.
Possibilité de mise sous vide manuelle pour les aliments fragiles.

Dimensions (cm)	38,7 x 9,6 x 11,5 h
Poids	1.70 Kg
Valeur de mise sous vide	59 cm/Hg -0,78 bar / -11.4 PSI (approximatif)
Voltage	230V ~ 50Hz
Puissance absorbée	max 170 W

Réf : VE55PK1

Livrée avec :

- 5 sachets 20 x 30 cm
- 1 tuyau pour utilisation avec récipients

DINAMIKA

Aspiration automatique
Porte-rouleau et coupe-sac intégré
Possibilité de soudure manuelle (Man Seal) pour les aliments fragiles
Prise d'air avec tuyau pour faire le vide dans les récipients
2 vitesses de pompe
Commande manuelle
Possibilité d'utiliser le produit en tant que soudeuse seulement
Fonction « marinage »

Ref : VG02PK1

Dimensions (cm)	45.5 x 23.2 x 11.9
Poids	2.3 kg
Taux de mise sous vide	60 cm/Hg – 0.80 bar
Voltage 2	30 – 240 V / 50 Hz
Puissance absorbée	220 / 130 W

Les machines Axolute, Maxima 2 et Mini-jumbo sont dotées d'un système Lock & Unlock imperméable à l'eau, entièrement démontables et lavables au lave-vaisselle. La fenêtre de visualisation éclairée facilite le positionnement correct des sachets.
Equipées d'un système «ActiSeal3D» avec réglage de la soudure automatique pour obtenir les meilleurs résultats en toutes circonstances et éviter des mises sous vide insuffisantes ou excessives.
Conformes aux directives « économie d'énergie » ErP.

AXOLUTE

Alimentation	230 V ~50 Hz
Débit nominal de la pompe	60 cm/Hg -0,80 bar / 11.6 PSI
Valeur de mise sous vide	18 l/mn
Poids :	4 kg

Réf : VD04PK1

MAXIMA 2

Equipée d'une double pompe.

Alimentation	230 V ~50 Hz
Débit nominal de la pompe	61 cm/Hg -0,82 bar / 11.9 PSI
Valeur de mise sous vide	18 l/mn
Poids	4 kg

Réf : VD50PK2

MINI JUMBO

Machine en acier inoxydable équipée
d'une double pompe.
Extraction d'air puissante.
Programme à 3 niveaux de temps de soudure : sec, humide, très humide.
Cycle complètement automatique.
Cycle manuel avec fonction soudure instantanée pour aliments délicats
Cycle spécifique pour sacs à partir de rouleaux et pour récipients hermétiques.
Bac de condensation et couvercle amovibles.
Barre de soudure avec système de refroidissement
pour usage intensif.

Réf : V752PK1

Carrosserie	Inox AISI 304
Dimensions (cm)	41,5 L x 24,5 P x 12,5 H
Poids	5.0 Kg
Voltage	230 V ~ 50 Hz
Puissance max	130 W
Niveau de décompression	-0.80 bar
Débit moyen de la pompe	18 l/ min

MAGIC VAC

Accessoires de machines à emballer sous vide

ROULEAUX

Un des avantages procurés par notre système est de ne pas être limité par la longueur de l'emballage, car l'aspiration se fait à l'extérieur de la machine. C'est pour cette raison que nous vous proposons des rouleaux. Vous pouvez surgeler, conserver ou cuire avec le même rouleau.

Très économique, c'est vous qui déterminez la longueur ou la largeur du sac selon vos besoins. Plus de stockage, ni de pertes inutiles.

Multicouches
Film externe en nylon
Film interne Polyéthylène alimentaire
Ces rouleaux résistent à des températures pouvant aller de –40 C° à +120 C°.
Epaisseur partie lisse : 85 microns
Epaisseur rainurée : 78 microns

Lot de 2 rouleaux 20 cm x 600cm	**Réf : ACO1066**
Lot de 2 Rouleaux 30 cmx600cm	**Réf : ACO1068**
Lot de 50 Sacs précoupés 20x30cm	**Réf : ACO1059**
Lot de 50 Sacs précoupés 30x40cm	**Réf : ACO 1064**

COUVERCLES UNIVERSELS

Ils permettent de faire le vide dans vos bocaux grâce à leur plateforme en silicone.
Ces couvercles sont à utiliser pour les produits liquides ou fragiles que vous êtes amenés à utiliser plusieurs fois dans la semaine.

Couvercle Universel Petit Modèle Diamètre 10 cm	**Réf : ACO 1011**
Couvercle Universel Grand Modèle Diamètre 12,5 cm	**Réf : ACO 1012**

LOT DE 2 BOUCHONS pour bouteilles

Ils sont idéals pour les adeptes de la carte du vin au verre, mais aussi pour stocker les jus de fruits, les coulis, les crèmes liquides ou les huiles fines.

Lot de 2 bouchons **Réf : ACO 1013**

COUPE SACS

Coupe Sacs **Réf : ACO1027**

BACS POLYCARBONATES

Pour les produits liquides ou fragiles qui risquent d'être écrasés par la pression du sac, ce système évite la réinjection d'un gaz neutre (pas d'utilisation de sacs, ni de Gaz).

Il est également possible d'effectuer de la cuisson sous-vide en bacs.

Bac rond 1.5 l

Bac rond 4 l

Bac carré 2,5 l

Bac rond 1,5 l	**Réf : ACO1004**
Bac rond 2 l	**Réf : ACO1003**
Bac rond 4 l	**Réf : ACO1002**
Bac carré 2,5 l	**Réf : ACO1073**

SET DESIGNER

Set de 3 récipients
Réf : ACO1082

BACS RECTANGULAIRES

1 L	**Réf : ACO 1093**
1, 5 L	**Réf : ACO 1092**

BACS GASTRO

Bac 1110 : 530 x 325 x 100 / 12,7 litres
Bac 1115 : 530 x 325 x 150 / 18,9 litres
Bac 1120 : 530 x 325 x 200 / 25 litres
Bac 1210 : 265 x 325 x 100 / 5,7 litres
Bac 1215 : 265 x 325 x 150 / 8,6 litres

Bac 1110

Bac 1115

Bac 1215

les sushis - trancheuse - fumoir

Sushi - Makis

Réalisez facilement et en quelques minutes vos Sushis et Makis mais aussi de délicieuses pâtisseries, grâce au Sushezi !
Très simple d'utilisation, vous épaterez vos convives en devenant un expert des Sushis et Makis. Vous pourrez ainsi leur offrir une nourriture saine et équilibrée.
Grâce aux idées recettes proposées, vous confectionnerez également des pâtés ou des pâtisseries toujours plus originales.
Vous pourrez également laisser libre cours à votre imagination…
De par sa petite taille, il n'encombrera pas votre cuisine.
Conçu en Topilène, qui répond à toutes les caractéristiques des normes alimentaires, le Sushezi est hautement résistant à la chaleur.
Sushezi se nettoie facilement par un simple passage au lave-vaisselle ou à l'eau chaude.

Caractéristiques

Longueur	30 cm
Diamètre	5 cm
Poids	200 g

Conditionnement 24 unités/ carton master
Palette 48 cartons master
Livré avec un mode d'emploi
et idées recettes en français.

Réf : SU

Trancheuse manuelle

JUPITER

GARANTIE 5 ans Fabriqué en Belgique

Trancheuse manuelle universelle

Parfait outil de cuisine, la trancheuse à manivelle Jupiter est petite et peu encombrante.
Elle permet de couper du pain, de la charcuterie, du fromage, ou encore des fruits et légumes.
Il est possible de varier l'épaisseur des tranches, avec un réglage allant de 0 à 20 mm.
Entièrement manuelle, elle est très facile à utiliser. Elle est également facile et rapide à nettoyer, grâce à sa lame démontable.

Art.-Nr.: 303001

Caractéristiques techniques

Finition en métal léger et laqué.
Equipée d'une plaque décorative en laminé haute pression, résistante à l'eau, anti-rayure et antichoc.
Lame 170 mm de diamètre en acier inoxydable.
4 pieds ventouses, filetés,
tenant sur toute surface lisse.
Livrée avec un serre-joint stable.

Art.-Nr. 303 004

Art.-Nr. 303 003

Art.-Nr.: 303 002

Fumoir

Contrairement aux méthodes de conservation plus traditionnelles par fumage à froid, le fumoir Anuka permet de cuire (à point) le produit alimentaire, de conserver et de renforcer l'arôme naturel, de conserver la jutosité des mets et d'obtenir une saveur fumée unique.

Le fumage à chaud est une méthode sûre et moderne permettant de préparer des mets délicieux, fumés et épicés à faible taux de graisse. La viande, le poisson, les fruits de mer, la viande et la saucisse mais aussi des produits alimentaires plus inattendus comme les légumes et les noix vous permettront de réaliser de merveilleux voyages culinaires.

Fabriqué en fonte d'aluminium avec fond anti-adhésif,
- Il est équipé d'un minuteur de 60 mn.
- Livré avec 500 grammes de copeaux de bois,
- Livre de recettes et housse de protection
- Exemple : marinade au vin rouge, soupe de poisson et fruits de mer fumés, fromage fumé, crevettes fumées enveloppées dans des feuilles d'épinards.

Dimensions	260 x 560 x 260 (H)
Puissance	500 W – 230 V

les affûteurs

KitchenIQ

L'histoire de Smith's

Fondée en 1886 à Hot Springs (Arkansas), cette entreprise d'exploitation de carrières s'est servie de son expérience dans la pierre naturelle à aiguiser pour se spécialiser dans la fabrication d'affuteurs à couteaux, à ciseaux…
Elle a développé sous le nom KITCHEN IQ une gamme innovante de produits destinée aux particuliers comme aux professionnels.

Pour affuter

- lame dentelée
- lame lisse
- asiatiques
- ciseaux

Affûteur électrique

Réf.50381

Angle Adjust

Permet d'aiguiser des plus fins couteaux de cuisine aux plus épais couteaux de chasse en respectant l'angle d'origine. L'aiguisage est rapide précis et se fait EGALEMENT et en MEME TEMPS des deux côtés de la lame.

Il suffit de régler l'angle puis de tirer la lame à travers les fentes. C'est aussi simple que ça !

Les meules en diamant et céramique sont conçues pour aiguiser les couteaux en alliage, carbone ou acier inoxydable. Les lames dentelées peuvent être affûtées dans le tiroir situé sur le côté de l'appareil. Cet emplacement dispose de meules céramiques croisées qui suivent les contours des petites et grandes dentelures.

Affûteurs à couteaux manuels

Angle Adjust manual

Cet élégant aiguiseur à couteaux dispose d'une technologie inégalée qui permet à l'utilisateur d'aiguiser le couteau à l'angle d'origine.
Il est équipé de trois fentes pour l'affûtage fin, l'affûtage grossier, l'affûtage des couteaux émoussés ou endommagés et la plupart des couteaux dentelés. Il est également équipé d'une base antidérapante qui apporte stabilité et sécurité à l'affûtage. Réglage de 14 à 24 ° de chaque côté.

Réf 50265

Diamond Pro

Modèle 50241
L'affuteur Diamond Pro s'utilise pour aiguiser rapidement les couteaux à lame dentelée et les couteaux à lames lisses. Il dispose de 2 fentes fin et épais. Pratique et compact, toujours à portée de main, il est facile à emmener lors de vos déplacements.

Réf 50241

Affuteur V-Slot

Simple et fiable, l'affûteur V-Slot est rapide, sûr et facile à utiliser. Il permet d'aiguiser des couteaux de cuisine et des ciseaux en quelques secondes. La poignée soft-grip apporte une prise en main confortable lors de l'utilisation.

Réf 50043

Pierre naturelle à aiguiser de l'Arkansas

La pierre dure de l'Arkansas est la meilleure pierre de finition au monde. Elle est parfaite pour les retouches, le lissage et le polissage des surfaces de coupe de tous les types de couteaux et d'outils à lame lisse.
Longueur 15 cm - Largeur 5 cm
A utiliser avec une huile végétale.

Réf 50079

Fusil d'affutage au diamant

Sa conception ovale augmente la surface d'affûtage.
La poudre de diamant très résistante permet d'affûter même les couteaux à lames ultra-durs.
Longueur manche 25 cm.

Réf 50054

Edge Grip KitchenIQ

Cet affûteur à 2 étapes léger, portable et très facile à utiliser, permet d'aiguiser les couteaux mais aussi les ciseaux pour droitiers et pour gauchers.
Il est équipé de 2 angles d'affûtage prédéfinis :
grossier (avec des lames en carbure métallique) et fin (avec des lames en céramique) ainsi que de pieds anti-dérapants de façon à pouvoir être utilisé sur le bord du plan de travail.
Sa poignée en caoutchouc Soft grip assure un confort et une bonne stabilité lors de l'affûtage.

Réf 50268 (16 pièces)

Existe également en vert
Réf 50426 (16 pièces)

Râpe à Gingembre

Cet outil multi-usages permet d'éplucher, de trancher, de râper et d'obtenir du jus de gingembre frais. Il peut aussi être utilisé pour l'ail, les oignons, les échalotes, les pommes de terre, les carottes, etc. Il est pratique, compact et simple à utiliser.

Modèle 50338

Zesteur râpe

Le Zester s'utilise pour râper des agrumes, des carottes, des échalotes, des oignons, ou du gingembre.
Il est équipé d'un revêtement anti-adhésif pour une meilleure prise en main.

Il est livré avec son récipient de stockage et une raclette.

Réf 50237

"FireWire" brochette à griller flexible

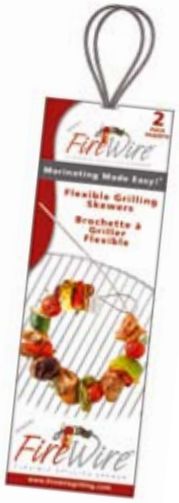
Ce fil à brochette flexible en inox est idéal pour les amateurs de marinades. Il permet de faire tremper la viande dans tous les formats de récipients.

Caractéristiques

Dimensions	longueur totale 76cm, longueur utile 56cm
Poids	34g/unité

Câble inox qualité alimentaire extra souple Ø3mm
Boucle pour attraper facilement la brochette
Vendu par pack de 2 pièces
Compatible lave-vaisselle

Réf 50454



Boule coupe légumes

3-in-1 Tool

Cet outil 3 en 1 permet des brosser, éplucher et couper les légumes.

Réf 50420
(12 pièces)

Econome multifonctions

Potato Tool

Cet outil vous permet de brosser vos pommes de terre, de les éplucher, et de les couper en tranches ou en dés grâce à son couteau intégré dans le manche.

Réf : 50423

Râpe récipient

Cette râpe avec récipient intégré est livrée avec
- 3 styles de lames avec rainures en V : une lame pour râper fin,
une pour râper gros et
une pour râper très gros
- 1 lame à trancher
- Un revêtement antiadhésif
- Etui de rangement avec mesures

Réf 50403

WismeR

Showrooms

WISMER

17, rue du Xay - 88190 GOLBEY

Tél : 00 33 (0)3 29 82 27 71

Fax : 00 33 (0)3 29 35 30 06

E-mail : contact@wismer.fr

ATELIER DES ARTS CULINAIRES

111 Avenue Daumesnil - 75012 PARIS

Tél : 01 43 40 20 20

DARHOTEL

Centre commercial el Hamma
Local A 22
170 rue Hassiba Ben Bouali
ALGER 16000

Tél : 00(213) 21 67 77 51

www.wismer.fr

S.A.S au Capital de 240 000 € / SIREN 786 491 209

RECTO VERSO - 03 29 69 61 61 - Photos non contractuelles - Crédit photo : © Droits réservés